



Description du produit / Product description

Produit / Product : Mixte de poulet cuit
 Cooked chicken mix
Coupe / Cut : Cubes 15mm
 Dices 15mm
Dimensions (moyenne / average) : 15*15*15mm
Calibration : N/A
Epice / Spice : -

Frais sous-vide, pasteurisé
 Fresh vacuum, pasteurized



Nutrition (par/per 100g)

Energie / Energy (kJ)	419
Energie / Energy (kcal)	99
Matières grasses / Fat (g)	2,1
dont saturés / of which saturates	0,7
Glucides / Carbohydrate (g)	0,0
dont sucres / of which sugars	0,0
Protéines / Protein (g)	20,1
Sel / Salt (g)	1,2



Origine viande / Meat origin

Europe - Amérique du Sud - Thaïlande
 Europe - South America - Thailand

Critères organoleptiques / Organoleptic criteria

Couleur / Colour : Blanc à crème / White to cream
Texture / Texture : Tendre et fibreuse / Tender with fibers
Flaveur / Flavour : Poulet cuit / Cooked chicken

Ingrédients / Ingredients

100,0% Mixte de poulet cuit
 Filet de poulet (45%), Cuisse de poulet (45%), Eau, Sel.

100,0% Cooked chicken mix
 Chicken breast (45%), Chicken leg (45%), Water, Salt.

Instructions de conservation et d'utilisation / Storage and use instructions

Température / Temperature : min 0°C - Max +4°C
Durabilité totale / Shelflife : 49 jours / 49 days
Utilisation / Use : A conserver entre 0°C et +4°C après ouverture et utiliser dans les 2 jours.
 To keep between 0°C and +4°C after opening and to use within 2 days.

Palettisation / Palletization

Caisse 70 FSV10k EC 4x2,5kg EUR

Emballage Packaging	Type	Dimensions (mm)	Tare	Poids net Net weight	Poids brut Gross weight
A = Primaire / Primary	Plastique (PA-PE)	250 x 250 x 50	25 g	2,5 kg	2,525 kg
B = Secondaire / Secondary	Carton	280 x 265 x 210	220 g	10 kg	10,32 kg
C = Palette / Pallet	EURO bois	1200 x 800 x 1405	25 kg	720 kg	768,04 kg
Info recyclage : Info recycling :	A par B / A per B : 4 B par étage / B per layer : 12		Etages par palette / Layers per pallet : 6 B par palette / B per pallet : 72		

Allergènes / Allergens (cf 1169/2011/CE)

Usine Factory	Produit Product	Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances Substances or products causing allergies or intolerances
☒	☐	Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten and products thereof
☐	☐	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof
☐	☐	Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof
☐	☐	Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof
☐	☐	Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof
☒	☐	Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof
☒	☐	Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Milk and products thereof (including lactose)
☐	☐	Fruits à coque et produits à base de fruits à coque / Nuts and products thereof
☐	☐	Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof
☐	☐	Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof
☐	☐	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof
☒	☐	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg
☐	☐	Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof
☐	☐	Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof

Critères microbiologiques / Microbiological criteria (cf 2073/2005/CE)

Germes / Germs	n	c	Jour 0 / Day 0		DLC / BBD	
			m	M	m	M
Flore Mésophile Aérobie / Aerobic Mesophilic Flora (30°C - CFU/g)	5	2	1.000	10.000	100.000	1.000.000
Flore Mésophile Anaérobie / Anaerobic Mesophilic Flora (30°C - CFU/g)	5	2	100	1.000	10.000	100.000
Enterobacteriaceae (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Staphylocoques à coagulase + / Coagulase + Staphylococcus (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Anaérobies sulfito-réducteurs / Sulfite-reducing anaerobics (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Salmonella (CFU)	5	0	No detect/25g			
Listeria monocytogenes :			Catégorie denrée / Food category : 1.3			
- Selon / According to 2073/2005, Ann./App. I, Ch. 1						
- Critère de sécurité / Food safety criteria (RE 2024/2895) (CFU)	5	0	100/g			
- Valeur indicative standard / Standard indicative value (CFU)	5	0	No detect/25g			

Contaminants et corps étrangers / Contaminants and foreign bodies

Ce produit est conforme au Règlement (CE) N° 2023/915, n'est pas traité par ionisation (Directive 1999/2/CE) et ne contient pas d'OGM (Règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003). Détection métal : Fe 2,5mm ; NFe 3,0mm ; Inox 4,5mm Malgré tous ses efforts, Europa Cuisson ne peut garantir l'absence totale des éléments suivants* : os ou cartilages > 8mm (max 1/100kg) et os ou cartilages < 8mm (max 2/100kg).	This product complies with Regulation (EC) No 2023/915, is not ionised (Directive 1999/2/EC) and does not contain GMOs (Regulations (EC) No 1829/2003 and 1830/2003). Metal detection : Fe 2,5mm ; NFe 3,0mm ; StSt 4,5mm Despite all its efforts, Europa Cuisson can not guarantee the absence of the following elements* : bones or cartilages > 8mm (max 1/100kg) and bones or cartilages < 8mm (max 2/100kg).
--	--

*Tolérance os pour les produits désossés / Bone tolerance for deboned products



EUROPA CUISSON SA

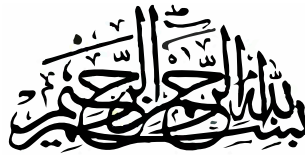
Rue de la Terre à Briques, 14
 B-7522 Marquain (Belgium)

+32 (0)69 76 50 50

info@europacuisson.com

www.europacuisson.com





European Islamic Halal Certification HALAL CERTIFICATE

N° : EIHC/EUROPACUISSON/101025/M

To Whom it May Concern



This is to certify that the products listed below prepared and marketed by:
Europa Cuisson at Rue de la Terre à Briques 14, 7522 Marquain - Belgique
have complied with the Halal requirements according to the Islamic law under the supervision of the
European Islamic Halal Certification (EIHC)

PRODUCT

CHICKEN PREPARATIONS

- Meal components from muscles, minced meat - may be stuffed.
- Coated, steam cooked, roasted & fried products from muscles, minced meat - may be filled
- Cold cuts from muscles, minced meat - may be stuffed

CHICKEN PARTS

- All cuts and pieces

All poultry products have a valid Halal Slaughtering Certificate and a traceability Shipment batch
Implementation of HAS regulations

- **Traceability:** All operations from inputs to outputs - Shipment batch
 - **Monitoring:** Fully integrated fulfillment services - Packaging - Logistics - Cargo handling
- **Transport:** Last previous load - Approved steam cleaning - CMR
- **Manpower:** Overall ongoing training - Safety - Wellbeing
- **Global Cleaning Protocol:** Steam cleaning - Manual cleaning
- **Environmental issues:** Products - Process - Perimeter around the supplier site;
Air - Water - Materials (artificial / synthetic)

The Halal Assurance System is regularly reviewed

جميع المنتجات المدونة أعلاه في هذه الشهادة بكافة مراحل اعدادها وتسويقها
قد استوفت واطممت شروط الحلال طبقا للشريعة الاسلاميه

Europa Cuisson has to inform **EIHC** in case of any modification for the above-mentioned products.
The company may use the **EIHC / HFB Halal label**

Issued on : **October 10, 2025** – Valid for one year – Renewes on : **October 9, 2026**



Mohamed Salah Eldin
Halal Administrator



SEAL

– This certificate remains the property of EIHC and must be returned upon its request –

EIHC Contact Office : 39/4 Bischoffsheim Blvd – Brussels 1000, Belgium | **Enterprise N° :** 0894 866 174

Tel. : +32 (0) 485 500 828 / +32 (0) 479 829 157

Mail : eldibel@gmail.com – eihc.hfb@gmail.com – eihc@halalcertificationeurope.org